Behr's Verlag

Praxishandbuch Hygiene und HACCP

BEHR'S...ONLINE



Das Online-Modul Praxishandbuch Hygiene & HACCP bietet Ihnen Schritt-für-Schritt-Anleitungen für den Aufbau und die Umsetzung eines funktionierenden HACCP-Systems. Für die meisten Branchen sind sogar fertige Beispielkonzepte enthalten. Mit den Inhalten des Moduls setzen Sie schnell und unkompliziert ein effektives und von Kontrolleuren sowie Auditoren anerkanntes Hygiene- und Risikomanagementsystem in Ihrem Betrieb um. Auch zur Aufrechterhaltung und Pflege des HACCP- und Hygienekonzepts werden Sie regelmäßig informiert. Alle Inhalte sind speziell auf die Bedürfnisse der Lebensmittelindustrie und sogar auf einzelne Branchen zugeschnitten. Außerdem entsprechen Sie den Forderungen des nationalen sowie des EU-Hygienerechts. Da Sie digital darauf zugreifen können, haben Sie alle Informationen quasi immer in der Tasche. Erfahren Sie: • welche rechtlichen Grundlagen und daraus abgeleitete Anforderungen für Sie wichtig sind, • wie Sie Gefahren und Risiken bei der Lebensmittelherstellung einschätzen sollten, • welchen Aufbau ein HACCP-Konzept hat - Beispielkonzepte verschiedener Branchen und Prozesse erleichtern Ihnen die Umsetzung, • wie Sie ein Hygienemanagement im Betrieb umsetzen und kontrollieren (inkl. Vorlagen für Formblätter und Checklisten), • was IFS, FSSC 22000 und BRCGS fordern und wie Sie das bei Ihnen im Betrieb umsetzen, • neue Impulse für Hygiene- und Qualitätskontrollen, • Hinweise zum Umgang mit der Lebensmittelüberwachung. Nutzen Sie die Vorteile Ihres Online-Zugangs: Sie erhalten zu dem Werk einen persönlichen Zugang zu BEHR'S...ONLINE. Damit können Sie auf den gesamten Inhalt, inkl. aller Formulare und Checklisten auch digital zugreifen. So können Sie diese einfach runterladen und für die Bedürfnisse Ihres Betriebs individualisieren. Die Suchfunktion von BEHR'S...ONLINE erleichtert Ihnen außerdem die Navigation und macht eine blitzschnelle Suche möglich. Inklusive BEHR'S…KI! Mit dem Abo steht Ihnen die BEHR'S…KI zur Verfügung. Sie können täglich bis zu drei Fragen von der KI beantworten lassen – schnell, präzise und rund um die Uhr. Um die BEHR'S…KI ohne Limit zu nutzen, benötigen Sie eine BEHR'S… KI PLUS-Lizenz oder eine Lizenz zu einem BEHR'S…ONLINE-Paket (Lebensmittelrecht/ Qualitätsmanagement & Hygiene). Bitte beachten Sie: Die BEHR'S…KI ist ein unterstützendes Recherchetool – ohne Anspruch auf Vollständigkeit, Richtigkeit oder rechtliche Verbindlichkeit. Die generierten Inhalte dienen ausschließlich der allgemeinen Information und erbringen und ersetzen keine Rechtsdienstleistung im Sinne des § 2 Abs. 1 RDG. Die von der BEHR'S…KI generierten Antworten sollten durch fachkundige Personen eigenverantwortlich geprüft und bewertet werden. Eine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit oder Aktualität der Inhalte ist ausgeschlossen.

88,81 €
83,00 € (zzgl. MwSt.)
Monatspreis für 1 Nutzer.
Mindestlaufzeit: 12 Monate

sofort versandfertig, Lieferfrist: 1-3 Werktage

Artikelnummer: 30000000181023
Medium: Datenbank
Verlag: Behr's Verlag
Sprache(n): Deutsch
Produktform: online Datenbank

Kundenservice Verlag Dr. Otto Schmidt KG
Neumannstraße 10, 40235 Düsseldorf | kundenservice@otto-schmidt.de | 0221-93738-997 (Inland)